

Slane punjene palacinke



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za palacinke:

- **2jaja**
- **250 goštrog brašna**
- **malosoda bikarbone**
- **malo soli**
- **50 mlulja**
- **750 mlmleka**

Za nadev:

- **350 gkuvanog pileceg mesa**
- **150 gbukovace**
- **150 gšampinjona**
- **150 gpunomasnog dimljenog trapist sira**
- **200 mlkisele pavlake**
- **4 kašikeljutenice**
- **malo maslinovog ulja**

Za preliv:

- **2jaja**
- **200 mlkisele pavlake**
- **2 kašikeparadajz pirea**
- **malosoli**

Priprema

Na malo maslinovog ulja propržiti šampinjone i bukovacu da ispari sva tekucina i staviti sa strane da se ohladi (možete koristiti samo bukovacu ili samo šampinjone, ja koristim obe vrste zbog punijeg okusa, a iste uvek imam u zamrzivacu). Izrada palacinki: Mikserom umutiti jaja sa malo soli, dodati ulje i dalje mutiti, zatim dodati prosejano brašno pomešano sa soda bikarbonom i 250 ml mleka i mutiti da postane jednolicna smesa uz dodavanje još 500 ml mleka. U tiganju zagrejati ulje, vrelo ulje iz tiganja prebaciti u malu šerpicu, a na zamašcenu tavu staviti 1 kutlacu smese kružnim pokretima da pokrije celu tavu i peci palacinke na srednjoj temperaturi, okrenuti i kratko propeci i drugu stranu. Od ove kolicine sam dobila 20 palacinki, a 15 sam iskoristila za nadevanje. Izrada nadeva: Viljuškom umutiti jaja i pavlaku, dodati ljutenicu (možete koristiti pinur ili ajvar) pa umutiti, zatim dodati ispržene gljive (1 kašiku šampinjona ostaviti u posudici za preliv), iseckano kuvano pilece meso i na kraju dimljeni trapist sir i dobro umutiti. Na svaku palacinku staviti prepunu kašiku pripremljenog nadeva.

Palacinke uviti.

Vatrostalni sud premazati sa malo margarina i u njega slagati nadevene palacinke.

Priprema preliva: Mikserom umutiti jaja, pavlaku, paradajz pire i malo soli da se dobije glatka smesa. Na kraju dodati kašiku isprženih šampinjona i viljuškom umutiti. Pripremljeni preliv prelići preko palacinki.

Vatrostalni sud staviti u rernu na 190 stepeni da se palacinke lepo zapeku. Peci 30 – 45 minuta zavisno od jacine struje. Servirati uz svež paradajz ili salatu po želji.

Savet

Uvek kada suprug kuva pileu supu, meso iz supe iskoristim za izradu nekog ruka (ajmokac, rižoto). Danas sam kuvano pilee meso koristila kao nadev za palainke. Isprobavala sam nekoliko puta razliite kombinacije i konano sam dobila pravi okus. A kako je zahladilo, danas je bilo super vreme za izradu ovog prelepog ruka.